BibiBiche

PARIS • MONTMARTRE

<u>VINS ROUGES</u>	14cl	25cl	48cl	75cl
Côtes du Rhône AOP Bio <i>Les 3 Garçons</i>	5,5	9	16	25
Côteaux Bourguignons AOP <i>Maison Henry</i>	6	10	18	28
Côte de Bourg AOP Biodynamie <i>Château les graves de Viaud « Origine »</i>	7	12	21	33
Menetou Salon AOP <i>Le Grand Cerf</i>	8,5	15	28	43
Côteaux du Quercy VDF Biodynamie <i>Zinzolin par Valérie Courrèges</i>	7,5	13	24	37
Pic Saint-Loup AOP <i>Domaine Pech-Tort</i>	8	14	26	40
Morgon AOP Bio <i>Corcelette par M. Bouland</i>	8,5	15	28	43
<u>VINS BLANCS</u>				
Pays d'Oc IGP Bio 100% Chardonnay <i>La Chevalière Laroche</i>	5,5	9	16,5	25,5
Sauvignon de Loire VDF Agri.raisonée <i>Eric Louis</i>	6	10	18	28
Chablis AOP <i>Maison Henry</i>	8,5	15	28,5	41,5
Var IGP Biodynamie 100% Vermentino <i>Le vent dans les voiles par Valérie Courrèges</i>				37
<u>VIN ROSE</u>				
Côtes de Provence AOP <i>Miraval</i>	8	14	26,5	38,5
<u>CHAMPAGNES</u>				
Vigneron Bochet-Lemoine brut	9	65		
Pol Roger	11	80		
Ruinart «Blanc de blanc»		120		

LA CAVE

BAR À SPRITZ 15 A 30 CL

Walcher Spritz (Limoncello Walcher Bio, Belvoir Cordial Honey et Prosecco)	9,50
Italicus Spritz (Italicus, Prosecco et Perrier)	9,50
P31 Spritz (P31, Prosecco et Perrier)	9,50
Apérol Spritz (Apérol, Prosecco et Perrier)	9,50

BAR À SHORT DRINKS ALCOOL 4 CL

New-York Sour (Jim Beam bourbon, jus de citron vert, sirop de sucre de canne et vin rouge)	10
Apérol Sour (Apérol, Union mezcal, sirop de sucre de canne et jus de citron vert (peut être servi avec du blanc d'œuf))	10
Negroni (Campari, Vermouth La Quintinye rouge et gin Citadelle)	10
Penicillin (Monkey Shoulder, Union mezcal, miel et jus de citron)	12
Résistance Old Fashioned (Résistance Bas-Armagnac, Angostura bitter, sucre et eau gazeuse)	12
Tommy's Margarita au poivron (Vecindad Tequila, sirop d'agave, poivron et jus de citron vert)	10

LES SANS ALCOOL

Thé vert Hibiscus (Thé vert glacé au sirop d'hibiscus)	8
Virgin Mojito (Citron vert, menthe fraîche, limonade bio)	8
Cocktail de fruits frais (Fruits pressés de saison)	9

BAR À TONIC ALCOOL 4 CL

Saffron Gin & Indian Tonic Water (Accompagné d'un bâton de cannelle)	10
Gin Citadelle & Mediterranean Tonic Water (Accompagné de citron jaune)	10
Roku Gin & Mediterranean Tonic Water (Accompagné de citron frais et séché)	10
30&40 Double jus & Indian Tonic Water (Accompagné d'une tige de romarin ou de thym)	10
Fair Vodka & Indian Tonic Water (Accompagné d'une rondelle de citron vert)	10
Beach House Rhum & Indian Tonic Water (Accompagné d'un zeste de pamplemousse)	10

BAR À LONG DRINKS ALCOOL 4 CL

Dark Mule (Rum Plantation Original Dark, Belvoir Cordial gingembre, jus de citron vert et Fever Tree Ginger Beer)	10
Moscow Mule (Vodka fair quinoa Bio, Belvoir Cordial gingembre, jus de citron vert et Fever Tree Ginger Beer)	10
London Mule (Gin Citadelle, Belvoir Cordial gingembre, jus de citron vert et Fever Tree Ginger Beer)	10
Bloody Mary (Vodka Fair, jus de tomate bio au romarin, sel de céleri, branche de cannelle)	10

LES COCKTAILS

SANS ALCOOL

Les jus de fruits

Jus de tomates romarin bio	5,80
<i>Le Coq Toqué</i> ^{25cl}	
Jus Alain Millat ^{33cl}	6,20
<i>Demandez nos parfums</i>	
Orange, pamplemousse ou citron pressé	5,50

Les boissons fraîches

Limonade française régionale <i>Mona</i> ^{25cl}	4,70
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro ^{33cl}	4,90
Perrier ^{33cl}	
Orangina ^{25cl} , Schweppes ^{25cl}	4,70
Thé glacé maison ^{25cl}	5,50
Café ou chocolat frappé ^{25cl}	5,20
Verre de lait froid ^{25cl}	4,50
Vittel ^{25cl}	4,50

Les premiums *Fever Tree* ^{25cl}

Indian Tonic Water, Mediterranean Tonic Water, Ginger Ale, Lemonade, Ginger Beer	5
---	---

Les eaux minérales

	50cl	100cl
Vittel	5	6
Eau de Perrier	5	6

Les boissons chaudes

Café bio <i>Massaya</i>	2,50
Décaféiné	2,50
Double café bio <i>Massaya</i> , double décaféiné	5
Café crème, chocolat chaud	5
Cappucino	5,20
Chocolat ou café viennois	6
Vin chaud	5,50
Grog	6
Irish Coffee	9,50
Thé, tisane	4,50

Demandez notre gamme de thés et tisanes Bio

LES APÉROS

Americano ^{6cl}	6
Kir AOC Chardonnay ^{14cl}	5,50
Kir Royal Bochet-Lemoine ^{10cl}	9,50
Salers, Porto rouge ou blanc ^{5cl}	4,50

Les vermouths ^{5cl}

La Quintinye rouge, France
(fait à partir de pineau des Charente rouge
et de 28 plantes aromatiques)

La Quintinye blanc, France
(fait à partir de pineau des Charente blanc
et 18 plantes aromatiques)

Les bitters ^{5cl}

Campari, Italie
(Herbe et orange, amer)

Apérol, Italie
(Orange, amer)

P31, France
(Plante, amer)

Les anis ^{2cl}

Pastis Henri Bardouin,
Pastis 51 ou *Ricard*

LES BIÈRES

	25cl	50cl
Pression		
1664	5	8,80
1664 blanche	5	8,80
Demory IPA	5	8,80
Picon Bière	6	10

Bouteilles

Titi parisienne bio, brune ou IPA ^{33cl}	6
Corona ^{33cl}	6,40
1664 sans alcool ^{33cl}	6,40

LE BAR

LES DIGESTIFS

Les cognacs ^{5cl}

<i>Bourgoin Verseau</i> , France	9,50
(Fraîcheur, fruits du verger et pain grillé)	
<i>Delamain grande Champagne</i> , France	14
(Chic et élégant)	

Le calvados ^{5cl}

<i>Christian Drouin</i> , France	8
(Pommes, épices, amandes et pruneaux en fin de bouche)	

Les bas-armagnac ^{5cl}

<i>Domaine Laballe</i> Résistance, France	11
(Rond et gourmand)	

Les liqueurs et hybrides ^{5cl}

La Mentheuse	8
(Menthe poivrée)	
Get 27	8
(Simplement)	
Amaretto <i>Walcher</i> Bio, Italie	8
(Amande noyauté)	
Limoncello <i>Biostillia</i> Bio, Italie	8
(Citron jaune glacé)	
Perique, France	9
(Liqueur de tabac)	
Maraschino, Italie	8
(Liqueur de cerise marasquin)	
30&40, France	9,50
(Double jus de pommeau et de pomme)	
Baileys	8
(Liqueur de whisky)	
La Vieille Prune de Souillac	9

LES ALCOOLS FORTS

Les whisky ^{4cl}

<i>Monkey Shoulder</i> , Écosse	8,50
(Blended onctueux et souple)	
<i>Domaine des Hautes Glaces</i> , France	12
(Single malt généreux à l'orge, boisé, terroir)	
<i>Bruichladdich</i> , Écosse	12
(Renouveau d'Islay, single malt iodé et fruité)	
<i>Jim Beam</i> , USA	8
(Bourbon boisé et vanillé, enrobé par les fruits secs)	

Les gin ^{4cl}

<i>Gin Citadelle</i> , France	8,50
(Parfums de fleurs et d'herbes fraîches, de jasmin, de baies de genièvre, de cannelle et d'agrumes)	
<i>Saffron</i> , France	8
(Élaboré à partir de safran, unique !)	
<i>Roku</i> , Japon	9
(Jolie complexité d'agrumes et de fruits)	

La vodka ^{4cl}

<i>Fair Quinoa</i> , France	7,50
(Vodka bio issue du commerce équitable)	

La tequila ^{4cl}

<i>Vecindad Tequila</i> , Mexique	7,50
(Agaves bleus. La terre volcanique leur apporte les minéraux nécessaires, qu'on retrouve dans le goût de cette tequila unique en son genre)	

Le ron ^{4cl}

<i>Coloma 8</i> , Colombie	8,50
(Vanillé, chocolaté avec un finish de trois mois dans des fûts de liqueur de café)	

Les rums ^{4cl}

<i>Plantation Original Dark</i> , Caraïbes	7,50
Puissant, épicé, fruité et fleurs capiteuses	
<i>Plantation XO</i> , Barbade	11
Le parfum de vanille enrobe la noix de coco, un vieillissement dans des fûts de chêne français	
<i>Bumbu</i> , Barbade	9
(Le parfum de vanille, banane et de caramel pour une gourmandise assurée)	
<i>Fair XO</i> , Belize	9,50
(Note giroflée et dahlia pour une onctuosité en bouche)	

Le rhum ^{4cl}

<i>HSE</i> cuvée 2012 blanc, Martinique	9,50
(Finesse, délicatesse, suave et minéral)	